



Tout pour le confort du campeur



Couronne de carpaccio.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 150 g de carpaccio
- 75 g de mesclun
- 2 tranches de pain de mie
- 2 c.à.s. de mayonnaise à la truffe
- 1 c.à.s. de vinaigrette à la truffe
- 40 g Parmigiano Reggiano en copeaux
- Une poignée de pignons de pin

Ustensiles

- Plaque de cuisson Obelink PD-3820
- Spatule
- Grande assiette

- 1 Enlevez la croûte du pain et coupez-le en cubes d'environ 1 cm. Mélangez ensuite les cubes avec la mayonnaise à la truffe.
- 2 Pour réaliser les croûtons, chauffez une poêle et faites griller les cubes pendant 5 minutes à feu moyen, sans ajouter d'huile ni de beurre. Remuez régulièrement.
- 3 Disposez les feuilles de mesclun en cercle sur une grande assiette. Formez des roses avec le carpaccio et répartissez-les sur la salade.
- 4 Versez un peu de vinaigrette à la truffe sur la salade et ajoutez-y les croûtons.
- 5 Décorez l'assiette avec les pignons de pin et le parmesan.

Sentez-vous libre. Faites du camping avec Obelink.

 obelink